



新年あけましておめでとうございます  
 今年もよろしくお願いいたします



～1月24日から30日は『全国学校給食週間』です～



## カレーのおはなし



昭和20年代の給食

昔も今も給食不動の人気メニューと言えば「カレー」です。終戦後、学校給食にカレーが登場したのは、日本の友好国だったインドから大量のスパイスの提供を受けたことによるものと言われています。当時のカレーはご飯ではなく、ソフト麺やコッペパンとの組み合わせだったそうです。脱脂粉乳が多く入っていたため、「カレーシチュー」とよばれていました。カレーが家庭に普及したのは、給食がきっかけとも言われています。

## そこで・・・給食のカレーレシピを大公開！！



### ポークカレー(1人分)

- |         |     |          |     |
|---------|-----|----------|-----|
| ・キャノーラ油 | 1g  | ・オニオンソテー | 4g  |
| ・にんにく   | 1g  | ・チャツネ    | 4g  |
| ・しょうが   | 1g  | ・ケチャップ   | 3g  |
| ・豚角切肉   | 35g | ・中濃ソース   | 1g  |
| ・玉ねぎ    | 60g | ・カレールウ   | 15g |
| ・にんじん   | 35g |          |     |
| ・じゃがいも  | 30g |          |     |
- \* 3種類のルウをまぜています

## 感謝して食べよう！



みなさんのもとに給食が届くまでには、たくさんの方がかかわっています。給食センターで作られた給食は学校に運ばれますが、各学校では用務員さんが給食が届くのを待っていてくれます。今回は、八日市場小におじゃまして給食の準備や片づけの様子をみせていただきました。



給食車が到着する度(3回)に校門を開け閉めします



9:10 食器コンテナが到着  
 11:05 食缶コンテナが到着



9:50 牛乳の温度を測定して冷蔵庫に入れます  
 12:00 クラスごとに本数を数えます



1・2年生分はクラスごとに食器・食缶などをセットしてワゴンにのせます



上の階ではもう一人の用務員さんが受け取ります



ワゴンと専用エレベーターに乗せて2～4階まで運びます

### 終了後



3～6年生分をクラスごとにセットしておきます



13:00 牛乳パックの片づけや、食器・食缶をコンテナに積み込みます

用務員さんの仕事は重労働です。いつも決まった時間に給食が食べられるのは、用務員さんのおかげですね。

たくさんの人に支えられている給食を、感謝の気持ちをもっていただきましょう。

用務員さん、いつもありがとうございます！



高橋さん



石毛さん



楢山さん

